



## 2020 Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

**Nota di degustazione:**

Sapori complessi, con aromi di amarena matura, fiori e spezie fini. Al palato è molto elegante, ancora una volta profondo e delizioso.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	Eredi Fuligni
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1281520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Ginestreto  
Eredi Fuligni

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** Sangiovese  
**Maturità:** fino a 2032  
**Gradazione  
alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.